

## September 2017

TARTAAR VAN SCHOTS RUND MET EEN ANSJOVIS TAPENADE, VERGEZELD VAN EEN EERDOOIERDRESSING  
QUINOA SALADE, KOMKOMMER, WAKAME, WARM GEROOKTE EN DAARNA AFGELAKTE PALING  
GEBAKKEN GANZENLEVER MET SJALOTTENCOMPOTE MET GEITENKAAS, SAUS VAN RODE BIET EN TRUFFEL  
RUNDERWANG MET CRANBERRY'S, SPERZIEBONEN EN POMMES DAUPHINES  
WATERMELOEN, BASILICUM/YOGHURT IJS, GELEI VAN RIESLING AUSLESE, PIJNBOOMPITJES EN BASIL CRESS

# Tartaar van rundvlees met ansjovistapenade met een eierdooierdressing

## Ingrediënten

### Tapenade

100 gram zwarte olijffjes zonder pit

2 theelepel (Dyon) mosterd

60 gram ansjovis(puree)

2 theelepel gehakte tijm

2 teentje knoflook

citroensap

een bakje Limon Cress

Hojiblanca olijfolie

peper & zout

### Rundvlees:

10 flinterdunne plakjes stokbrood

600 gram diamanthaas

Picudo olijfolie (Valderrama)

Hojiblanca olijfolie

2 eetlepel fijngehakte sjalotten

2 eetlepel fijngesneden augurk

20 flinterdunne plakjes uitgebakken spek

20 blaadjes Pousseblette rouge

### Eierdooiermousseline:

100 gram eierdooier

0,9 dl. dragonazijn

een klein beetje water

0,6 dl. Picudo olijfolie (Valderrama)

## Bereidingswijze

Leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met Picudo olijfolie. Bak goudbruin en knapperig in een oven van 180 °C.

Meng alle ingrediënten voor de tapenade, tezamen met de Limon Cress en de Hojiblanca en een snufje zout, in een keukenmachine, totdat een gladde massa ontstaat.

Kruid het rundvlees met peper en zout. Besprenkel royaal met de Picudo en de Hojiblanca olijfolie. Draai eenmaal door een Kitchen Aid keukenmachine, voorzien van het hulpstuk 'gehaktmolen', of hak het zeer fijn. Besprenkel het gedraaide rund vlees opnieuw royaal met Hojiblanca olijfolie. Draai voor een tweede maal door de gehakt molen en dresseer daarna de fijngehakte sjalotten en augurk.

Meng de eierdooier met de dragonazijn plus de kleine hoeveelheid water 'au bain Marie' tot een luchtige mousseline (niet warmer dan 80 °C) en roer er vervolgens de Picudo olijfolie van Valderrama doorheen

## Presentatie

Neem i.p.v. een bord een mooi wijd uitlopend glas. Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapenade langs het glas naar boven. Vul voorzichtig de glazen m.b.v. dezelfde thee lepel. Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar. Steek de plakjes stokbrood en de spekplakjes in de tartaar. Plaats als laatste de blaadjes Pousseblette rouge tussen het stokbrood en het spek.



# Quinoa salade met gerookte paling

## Ingrediënten

2 gerookte paling

teriyaki

Mirin rijstwijn

suiker

quinoa

groentebouillon

1 grote komkommer

2 sjalot,

klein bakje wakamé

peper, zout

sushi azijn

Arbequina olijfolie smaak: groene appeltjes, limoen, mango, banaan en vers gemaaid gras), munt, koriander

Komkommersap

600 g komkommersap (sap centrifuge)

30 g Sushi azijn

16 g Chardonnay azijn

5 g zout, Peper

Yuzu Yoghurt

37 g yuzu sap

100 g eiwit

200 g yoghurt

3 g zout

385 g slaolie

Agar-agar

Crème van avocado

2 stuks avocado

1 limoen

Arbequina olijfolie

Chardonnay azijn

Gel van sushi azijn

sushi azijn

Verse gember

Agar-agar

3 snackkommers

Chardonnay azijn

Zout, Peper Arbequina olijfolie

Borage Cress

Waterkers

## Bereidingswijze

Maak de gerookte paling schoon.

Kook de sojasaus, de Mirin rijstwijn en het suiker in. Leg twee delen paling op elkaar, lak de paling met het bovengenoemde mengsel en zet weg.

Kook de quinoa in groentebouillon gedurende 12 minuten beetgaar.

Snijd de komkommer brunoise, snijd het sjalotje fijn en hak de wakamé. Vermeng de quinoa, komkommer, sjalotje, wakamé en Sushi azijn naar smaak.

Overgiet met de Arbequina olijfolie, een paar draaien verse peper en meng met de fijn gehakte munt en koriander.

Meng geheel naar eigen smaak komkommersap, Sushi azijn, Chardonnay azijn, peper en zout.

Draai de yuzu, eiwit, yoghurt, zout en slaolie glad, doe de yoghurt in een spuitzak.

Draai de avocado's mooi glad met peper, zout, limoensap, Arbequina olijfolie en Chardonnay azijn. Doe de crème in een spuitzak.

Verwarm sushi-azijn met de agar-agar en een paar plakjes gember, verwijder de gember, laat opstijven in koeling, draai glad. Doe de gel in een spuitzak.

Steek een tonnetje uit de minikomkommer. Draai een lange plak komkommer kunstig in en plaats deze in de schil van het uitgestoken tonnetje. marineer met Chardonnay azijn, zout, peper en Arbequina olijfolie.

Verwarm de paling op 60°C in de oven gedurende 3 minuten.

## Presentatie

Schep de quinoa salade in een flinke steekring in het midden van het bord. Verwijder de ring.

Zet het komkommertorentje naast de salade met aan de andere kant het uitgestoken tonnetje. Spuit drie toefen avocadocrème op het bord naast de komkommers. Spuit twee toefen yoghurt op het bord aan de andere kant van de komkommers.

Spuit twee toefjes sushi-gel op de salade. Steek gedoseerd een paar takjes Borage Cress in het gerechtje en dresseer een flinke tak Waterkers.

Dresseer als laatste de warme paling op de salade, schep het komkommersap royaal in het bord, druppel een paar flinke druppels Ocal olijfolie op het sap.



# Gebakken ganzenlever met sjalotten-geitenkaascompote en een bietentruffelsaus

## Ingrediënten

10 mooie plakken ganzenlever om te bakken  
semola  
Sjalotten- geitenkaascompote  
400 gr sjalotten fijn gesnipperd  
60 gr zachte geitenkaas (Bettinahoeve)  
50 gr suiker  
60 gr boter  
60 gr sjalotten edik (Marga Vugs)  
2 eetlepel Valderrama olijfolie  
Bietentruffelsaus  
6 dl kalfsfond  
2 donkerrode biet  
60 cc truffeljus  
1 potje truffelpaté  
peper en zout  
enkele druppels oude Aceto Balsamico  
Atsina Cress (anijs, zoethout)

## Bereidingswijze

### Ganzenlever

Peper en zout de plakken, bloem ze met semola de secco (harde Italiaanse bloem) voor een mooi krokant korstje en zet ze koud.

### Sjalotten- geitenkaascompote

Verhit de olijfolie, fruit hierin de sjalotten en voeg suiker, boter en edik toe.

Smoor dit zachtjes, ongeveer een half uur. Breek de geitenkaas in kleine stukjes en vermeng dit door de compote, tot het helemaal is opgenomen. Breng vervolgens op smaak met peper en zout.

### Bietentruffelsaus

Schil de biet en snijd deze in kleine stukjes. Breng de biet samen met de kalfsglace aan de kook op laag vuur en laat het een uur heel zacht trekken. Vervolgens zeven en de truffeljus, de truffel, aceto en peper en zout toevoegen om het op smaak te brengen.

Bak de ganzenlever op hoog vuur om en om.

## Presentatie

Leg een hete quenel van de compote in het midden van een bord, leg de lever er tegenaan en giet een lepeltje van de saus rondom. Garneer met enkele blaadjes Atsina Cress.



# Runderwang met cranberry's, sperziebonen en pommes dauphines

## Ingrediënten

1 kg Runderwang  
1 teen knoflook  
2 takjes tijm  
1 el tomatenpuree  
1 dl balsamicoazijn  
2 dl port  
boter  
Cranberry's  
150 g verse cranberry's  
1 cm gemberwortel  
1 kleine rode peper  
4 dl kersensap  
30 ml witte balsamicoazijn  
50 ml port  
2 el bruine suiker  
1 takje rozemarijn  
Sperziebonen  
1 winterwortel  
300 g sperciebonen  
1 dl runderfond  
20 g boter  
2 takjes tijm  
Pommes dauphines  
700 g bloemige aardappels  
70 g boter  
150 g bloem  
30 g maïzena  
4 eidooiers  
1 ei  
1 tl bakpoeder  
2 el geraspte Parmezaan  
frituurolie

## Bereidingswijze

Dep de runderwangen droog met keukenpapier. Verwijder vet en zenen. Braad de wangen rondom aan in een koekenpan op hoog vuur. Leg de wangen in de snelkookpan.

Fruit de knoflook en de kruiden kort in de koekenpan en bak de tomatenpuree kort mee.

Blus af met de balsamicoazijn en de port.

Voeg dit bij de wangen en voeg water toe tot ze half onder staan. Sluit de pan en laat hem op stoom komen. Gaar de wangen in ongeveer 45 minuten. Haal de wangen uit de pan, portioneer ze en houd ze warm. Zeef de jus en kook in tot stroperig.

Spoel de cranberry's af onder de kraan. Snijd de gember in plakjes. Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd de peper fijn. Doe de bessen samen met het kersensap, de balsamico azijn, port, gember, bruine suiker, peper en rozemarijn in de pan en kook de bessen gaar. Zeef de bessen uit het vocht en kook het vocht in tot stroperig.

Schrap de wortel en snijd hem brunoise. Was de bonen, haal ze af en snijd in schuine stukjes van 2 cm. Doe de groenten samen met de bouillon, de boter en de tijm in een pan en kook de groenten beetgaar. Vang het kookvocht op en kook in tot stroperig en glaceer de groenten hiermee vlak voor het opdienen

Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water. Breng ¼ liter water aan de kook met de boter. Roer er de gezeefde bloem en de maïzena door. Laat al roerend op een gematigd vuur staan, totdat zich een deegbal vormt die loslaat van de wand. Roer geleidelijk de eidooiers en het ei erdoor. Knijp de nog warme aardappels er met de pureeknijper in en kneed alles met het bakpoeder en de Parmezaan tot een glad deeg. Breng op smaak met zeezout.

Steek er bolletjes af, frituur ze in olie van 180° C en serveer ze zo warm mogelijk.

## Presentatie

Glaceer de cranberry's met hun ingekookte vocht.

Plaats wangetje(s) op het bord.

Leg er de geglaceerde groenten, de bessen en de pommes dauphines naast.  
Nappeer met de jus



# Watermeloen met basilicum/yoghurtis en pijnboompitten

## Ingrediënten

2 stuks watermeloen

witte druivensap

IJs:

200 g volle yoghurt

400 g melk

400 g koksroom

60 g basilicum blaadjes

10 g glucose

80 g prosorbet of iets uit de voorraadkast

zout

Gelei:

225 g Riesling Auslese

4 voor geweekte blaadjes gelatine

Ocal olijfolie van Valderrama (zeer zacht, 'boost' de smaak van de overige ingrediënten naar grote hoogten)

Room:

2 dl room, lobbig geslagen

snufje Fleur de Sel

100 g pijnboompitten geroosterd

Arbequina olijfolie van Valderrama (smaak: groene appeltjes, mango en banaan, vers gemaaid gras)

Basil Cress

## Bereidingswijze

Snijd de meloen in stukken van 7 x 3 x 3 cm. Haal de rest van de meloen door de sapcentrifuge.

IJs:

Mix alle ingrediënten, zeven en draai het ijs in een ijsmachine.

Gelei:

Verwarm 50 g Riesling Auslese. Vermeng de geweekte gelatine met de warme Riesling Auslese en voeg daarna het restant van de Riesling Auslese toe. Laat het mengsel in de koeling opstijven en meng hierna met de Ocal olijfolie.

Room:

Sla de room licht op met de Fleur de Sel. Hak de pijnboompitten fijn.

Watermeloen aan twee zijden heel kort grillen. Leng de verse jus van de watermeloen aan met een scheutje wit druivensap.

## Presentatie

Leg de pijnboompitjes op het bord. Plaats de gegrilde watermeloen naast de pijnboompitjes. Schep wat gelei van de Riesling Auslese en room om de pijnboompitjes. Besprenkel de meloen met twee eetlepels verse jus en flink wat Arbequina olijfolie. Dresseer het gerecht met Basil Cress. Draai een mooie quenelle van het basilicum ijs en leg deze op de pijnboompitten.